

EKSKLUSIV MARINADE  
 EFTERGÆRET PÅ FLASKE  
 UOPSTURIGERET OG UFILTRERET  
 OPBEVARES STÅENDE,  
 MØRT OG KÆLT  
 BEHØR IGEN 24 MÅNEDER  
 EFTER DATOSTEMPEL  
 WWW.JELLINGBRYGHUS.DK

No. \_\_\_\_\_  
 PRODUCERET \_\_\_\_\_

**JELLING BRYGHUS**

**Tyrffing**

**ØL-MARINADE**  
 - GØR KØDET MØRT OG LÆKKERT

INGREDIENSER:  
 SURDEJ, BRYGMALT, HJULLE,  
 VAND, HAVRE OG OVERGÆR  
 7,0 % ALC VOL.  
 SE OPSKRIFTER PÅ:  
 WWW.JELLINGBRYGHUS.DK  
 0,5 LITER

## Tyrffing Marineret unghane

### Ingredienser

1 hel unghane (kan erstattes af en kanin)	1 0,5l Tyrffing
10 kviste timian	10 blade salvie
200g champignons	6 gulerødder
1 spsk dansk lynghonning	30 stk små perleløg
toppen fra 1 porre	1 dl æbleeddike
1 liter god kraftig kalvesky	15 baby-blommetomater
1 spsk tomatpure	60g god bacon (helst tørsaltet)
2 spsk hvedemel	1 bdt krustersille

### Dagen før:

Halvdelen af Tyrffing koges op med honningen ½ tsk. stødt sort peber, en spsk. salt, 5 kviste timian og 5 blade salvie, imens deles unghanen i mindre stykker. Resten af øllen blandes i lagen som køles ned og hældes over unghanen (som vendes fra tid til anden). Skal stå natten over på køl.

### På dagen:

I en gryde der kan tåle at gå i ovnen brunes først bacon og svampe af sammen med tomatpureen, tages fra og derefter brunes unghanen i gryden, melet puttes på, vendes rundt og brunes let, derefter hældes fonden på sammen med bacon og svampe. Imens koges marinaden op og sigtes over i gryden. Porretoppen skilles ad inden i denne puttes det sidste salvie og timian og den bindes op med kødsnor, denne "bouquet-garni" ryger med i gryden som kommer i ovnen ved 180 C med låg på i ca. en time. Imens unghanen er i ovnen ordnes perleløg, tomater og gulerødder i mundrette stykker (tomaterne må ikke deles) disse kommer i gryden ti min før servering. Saucen smages til med salt, peber og æble-eddike, bouquet garni'en fjernes, persillen hakkes og vendes i, og retten serveres, gerne med kartoffelmos. (hvis saucen virker lidt tynd kan den jævnes let med mørk roux/melbolle)